

## 海外醸造家、佐渡で技磨く

### 尾畑酒造

醸造会社の尾畑酒造 4人はそれぞれ、S A (新潟県佐渡市)が海外 KEを造る現地の酒蔵での醸造家を受け入れ、日 経営者や醸造責任者を務本酒造りの研修をしてい めている。米ケンタッキ ー。日本酒を世界で普及 州にある酒蔵の共同オ させるには現地での品質 ーナーで醸造責任者のジ 向上や醸造拡大が不可欠 ヤスティン・ラウオーン とみており、本場で酒造 さんは「進化した、今 のりを学ぶ機会を設けて技 日本酒造りを学びた 能を磨いてもらう。世界 い」と意気込みを話した。 各地に高品質な「S A K 尾畑酒造の尾畑留美子専 E」の生産拠点が広がる 務は「日本の酒造りの よう後押しする。」

「かんじゅうつく…… 本当の意味で日本酒を理 てんご(36・5度)」と 解してもらえれば」と期 ん…じゅう…なな… 待する。

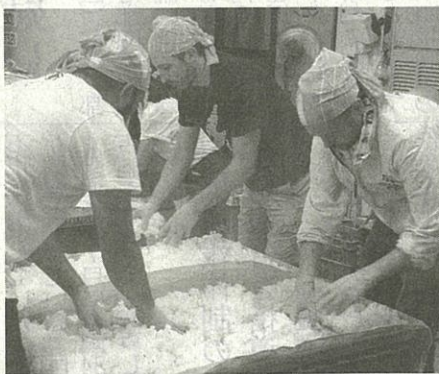
「(37度)」。佐渡島の 1週間の研修では洗米 廃校を再生した尾畑酒造 や蒸し、麴づくりといっ の学校蔵の麹室(こうじ) た酒造りの各工程を、学 むる)に、少したどたど 校蔵の杜氏(とつじ)や しい日本語が響く。8月 蔵人のサポートを受けて 下旬からの1週間、同蔵 実際に作業しながら学 での体験プログラムに参 ぶ。麴づくりの工程では 加するため米国やメキシ 蒸したコメに麹菌を振り コから来た4人が、麴米 かけたり、適切な温度や 湿度を報告する声だ。 湿度にするためコメをま

## 日本酒を「世界酒」に

とめたり広げたりする作 か」。4人は自ら酒造り 業をした。作業の様子を をするなかで感じた疑問 動画に収めるなど、デジ やトラブル時の対応策に タルも活用しながら意欲 ついて、積極的に質問し ての学び取る。

研修は実技だけでなく こうした学校蔵での酒 講義もある。新潟県醸造 造り体験は2015年か ら実施している。これま 試験場(新潟市)の青木 りに国内に加え米国や台 俊夫場長が佐渡に足を運 湾、フランスなど13カ国 び、4人に酒造りに関す る知識を教えた。

「甑(こしき、蒸し器) 人以上が参加した。海外 中の蒸気圧は決まって からの体験者は「日本酒 が好きだから、日本酒を ている途中で(蒸気が) 取り巻く文化も知れた 止まってしまった場合 い」「本で読むだけでな は、どついたらいいの く、実際に造ってみたい」といった理由で佐渡へや ってくるという。



リピーターも出てきて いる。そうしたなかで海 外関係者から「(醸造家 向けの)アドバンスコー スを作ってほしい」との 要望が寄せられるように 蒸し上がったコメを広 げて冷ます(新潟県佐 渡市)

なった。醸造用の機械や 分析機器の使い方、専門 家による講義といった、 より高度な知識・技術を 習得できる上級者用コー スを23年から始めた。

海外醸造家による酒造 り体験の意義について、 尾畑酒造の平島健社長は 「日本酒が世界的な酒の 一つになり輸出を増やす には、現地生産を増やし て海外でも身近な酒にな らないといけない」と強 調する。

受け入れで社内の負担 は増すが、平島氏は「海 外醸造家などの」質問に 答えるには作業の意味を 理解する必要があり、学 ぶきっかけになる。それ が(自社のスタッフの) レベルアップにもつな が る。その上で「今回の感 想も聞きながら、来年以 降につなげていきたい」と話している。

信越